

Husqvarna Tason alle asennettava uuni

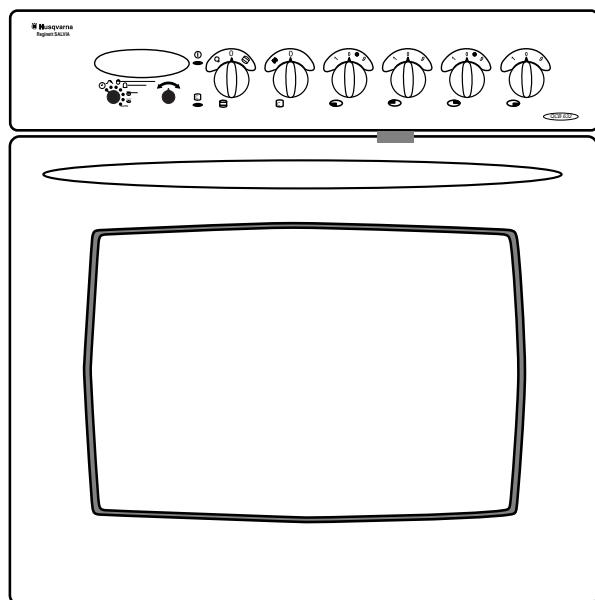


BRUKSANVISNING S

BRUKSANVISNING N

KÄYTTÖ- JA ASENNUSOHJE FIN

BRUGSANVISNING DK



Underbyggnadsugn
Innbygningsovn
Tason alle asennettava uuni
Underbygningsovn
QCB 632

Innholdsfortegnelse

| | |
|--|-----------|
| Sikkerhetsinformasjon | 27 |
| FOR BRUKEREN | |
| Beskrivelse av: | |
| Ovn | 28 |
| Panel | 28 |
| Sikkerhetsutstyr | 29 |
| Dørsperrer | 29 |
| Ventilasjon i ovnen | 29 |
| Før ovnen tas i bruk første gang . | 30 |
| Stille inn klokken | 30 |
| Vask før bruk | 30 |
| Brenne av ovnen | 30 |
| Slik bruker du klokkeautomatikken | 31 |
| Signalur/tidsur | 31 |
| Automatisk avslåing av ovnen | 32 |
| Automatisk start og avslåing av ovnen | 33 |
| Steketermometer | 34 |
| Bli kjent med stekeovnen | 35 |
| Tilbehør | 35 |
| OvnsstigerPlacing av plåtar | 35 |
| Ovnsemalje | 35 |
| Ovnens brytere | 36 |
| Funksjonsbryter | 36 |
| Temperaturbryter | 36 |
| Funksjonskontroll-lampen | 36 |
| Temperatur kontroll-lampen | 36 |
| Regulering av bryter | 37 |
| Regulering av bryter nr 2 og 4 | 37 |
| Regulering av bryter nr 1 og 3 | 37 |
| For koketopp med dobbeltsoner | 37 |
| Slik bruker du: | 38 |
| Over- og undervarme | 38 |
| Over- alt. undervarme | 38 |
| Varmluft | 38 |
| Pizza/pai | 39 |
| Grilling | 39 |
| Gratinering | 39 |
| Tips og råd | 40 |
| Generelt om baking | 40 |
| Baking med varmluft | 40 |
| Plassering av brett | 40 |
| Generelt om stekebrett og langpanne | 40 |
| Steking | 40 |
| Opptining/varming | 40 |
| Tabeller | 41 |
| Baking | 41 |
| Steking | 42 |
| Gratinering | 42 |
| Grilling | 42 |
| Pizza/pai | 42 |
| Vedlikehold og rengjøring | 44 |
| Ovnsemalje | 44 |
| Katalyseemalje | 44 |
| Taket i ovnen | 45 |
| Ovnens utstyr | 45 |
| Panel og front | 45 |
| Ovn med rustfritt panel og dør | 45 |
| Skifte ovnslampe | 46 |
| Hvis ovnen ikke virker | 47 |
| Praktiske problemer | 47 |
| Tekniske problemer | 48 |
| Service og reservedeler | 48 |
| Leveringsbetingelser | 48 |
| Service / Deler / Sentralverksted | 48 |
| FOR INSTALLATØREN | |
| Tekniske data QCB 632 | 49 |
| Installasjon | 50 |
| Transportskader | 50 |
| Innbygging av ovnen | 50 |
| Fastmontering av ovnen | 50 |
| Elektrisk tilkopling | 50 |
| Tilkobling av koketoppen | 50 |
| Emballasje | 50 |

Sikkerhetsinformasjon



Ovnen må bare brukes i private husholdninger og til normal husholdningsbruk. Den oppfyller internasjonale sikkerhetsforskrifter og kvalitetsstandarder. Samtlige sikkerhetstiltak kan likevel ikke eliminere absolutt all fare for ulykker.

Les derfor nøye gjennom anvisninger, råd og advarsler før du installerer og begynner å bruke ovnen. Vær spesielt oppmerksom på tekster med en varseltrekant, for å unngå skader på personer eller eiendom. Husk å ta vare på bruksanvisningen, som må følge med dersom ovnen selges eller overlates til en annen person.

Installasjon

- Ut fra sikkerhetshensyn bør ovnen bygges inn i tilpasset innbyggingsskap.
- Inngrøp i ovnen må utføres av kvalifisert fagmann. Arbeid utført av ikke fagkyndige personer kan forringe ovnens funksjoner og føre til skade på personer og/eller eiendom.
- Kontroller at den elektriske ledningen til ovnen ikke kommer i klemme ved installeringen av ovnen.
- Skru fast ovnen i innbyggingsskapet for å unngå at den tipper ved unormal belastning.

Barn

- Kontroller at dørsperrer er i funksjon og at den virker. La ikke små barn leke med eller røre brytere og dør.
- Hold ovnen under oppsikt når den varmes opp før den tas i bruk. Det kan være fare for brannskader.
- Pass på at det ikke finnes barn i nærheten når du åpner ovnsdøren. Varm stekeos strømmer ut, og ovnen og innsiden av døren er svært varme og kan gi brannskader ved berøring.

Bruk

- Før første gangs bruk skal ovnen varmes opp. Luft ut kjøkkenet. Vær forsiktig! Ovnen blir svært varm.
- Legg ikke aluminiumsfolie på bunnen i ovnen. Hvis undervarmen hindres, kan emaljen skades på grunn av overoppheeting.
- Bruk bare kokekar av materialer som er beregnet på bruk i ovn. Kontroller anvisningene fra kokekarprodusenten.

- Bruk alltid godt isolerte grytekutter/grillvotter og ta godt tak i det som skal tas ut av ovnen.
- Kontroller at ovnen er slått av når den ikke er i bruk. Alle brytere må være nullstilte.
- Kontroller at ingen ledninger fra elektriske apparater i nærheten kan komme i klemme i den varme ovnsdøren.

Rengjøring

- Pass på at ovnen er avkjølt før den rengjøres.
- Hold alltid ovnen ren. Fett og sør kan øse skikkelig ved oppvarming og kan i verste fall føre til brann.
- Det er absolutt forbudt å rengjøre ovnen ved hjelp av en høytrykksspyler.

Vedlikehold og service

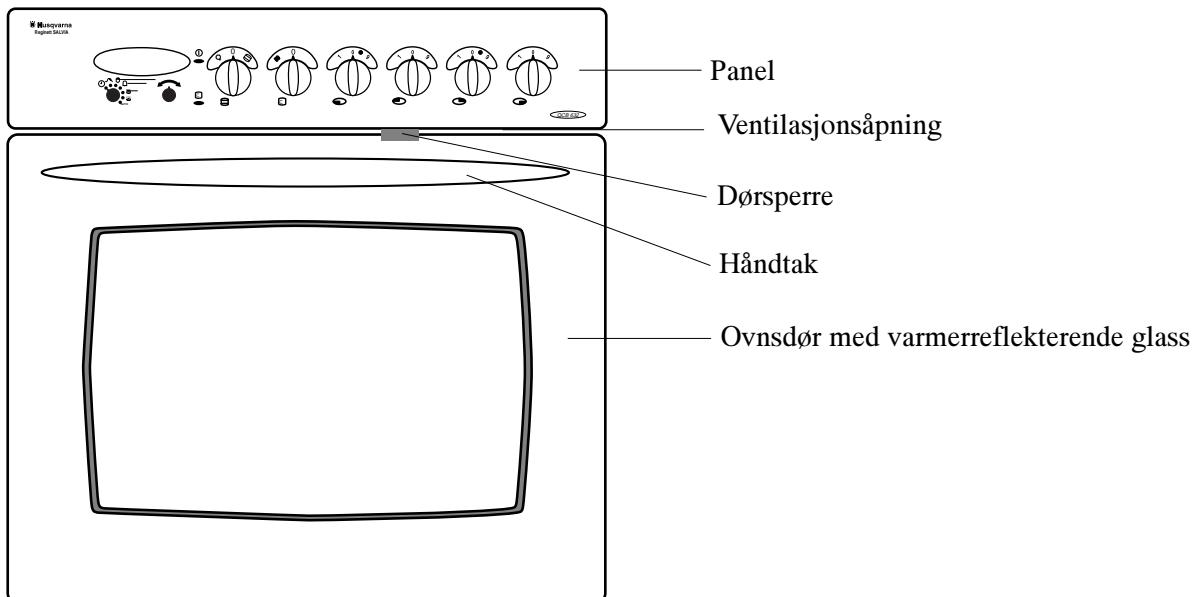
- Trekk ut støpselet eller ta ut sikringen før du skifter lyspære i ovnslampen.
- Service og eventuelle reparasjoner skal utføres av en servicebedrift som er godkjent av leverandøren. Bruk bare originale reservedeler.

Når ovnen skal kastes

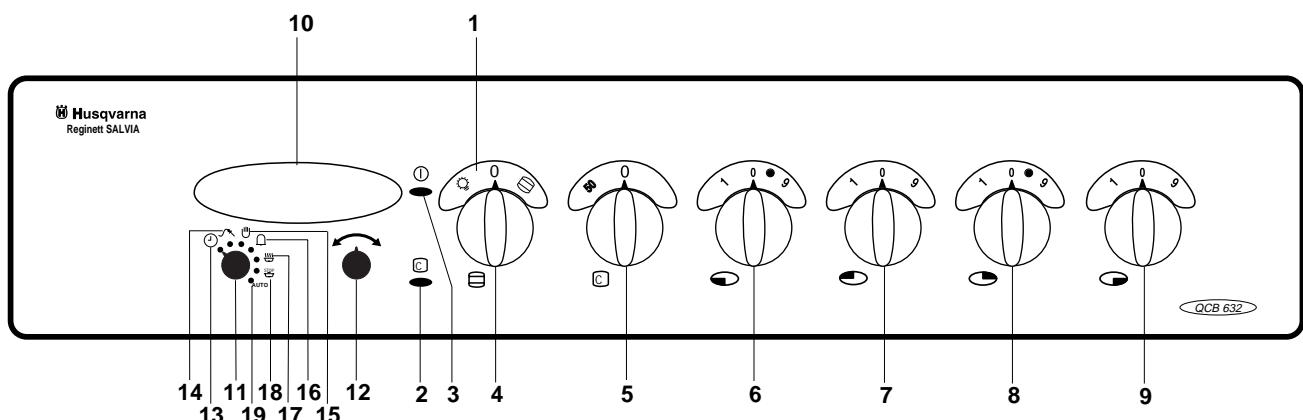
- Unngå ulykker med en kassert ovn. Ta ut ledningen fra vegguttaket og kutt den så nært ovnens bakstykke som mulig. Sett dørsperrer ut av funksjon. Kontakt kommunale myndigheter for å få informasjon om hvor du kan levere ovnen.

Beskrivelse av:

Ovn



Panel



1. Belyst vindu
2. Termostatlampe
3. Funksjonskontroll-lampen
4. Funksjonsvelger
5. Temperaturbryter
6. Bryter for regulering av plate/sone: Venstre foran (Regulerer også dobbeltsone)
7. Bryter for regulering av plate/sone: Venstre bak
8. Bryter for regulering av plate/sone: Høyre bak (Regulerer også dobbeltsone)
9. Bryter for regulering av plate/sone: Høyre foran
10. Elektrisk klokke - informasjonsvindu
11. Knapp for valg av ulike funksjoner
12. Knapp for innstilling eller endring av tid eller kjernetemperatur
13. ⌚ Riktig klokke
14. ⏳ Steketermometer
15. ⏱ Manuell innstilling av ovnen
16. ⏲ Varselur (timer)
17. ☕ Tilberedningstid = koketid
18. ⏸ Ferdigtid = stopptid
19. ⏱ AUTO Låsing av et automatisk program

Sikkerhetsutstyr

Dørsperre

Barn er av natur nysgjerrige og interessert i det meste, til og med en ovn.

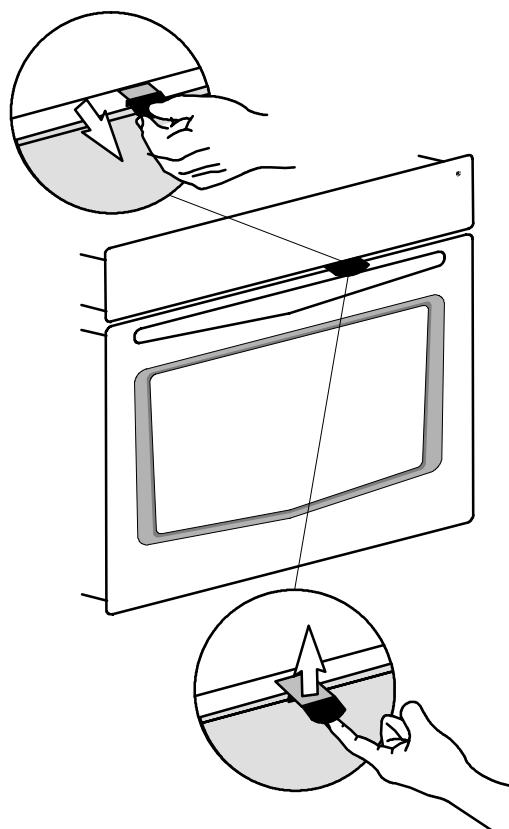
Pass på at dørsperren er i funksjon slik at ikke små barn så lett kan åpne ovnsdøren.

 Når sperren settes på, må ovnen være avkjølt, ellers er det fare for brannskader.

Kople inn dørsperren ved å løfte sperren og trekke den fremover (se figur). OBS! Åpne døren først.

Åpne døren (hvis sperren er innkoplet) ved å trykke sperren oppover (se figur).

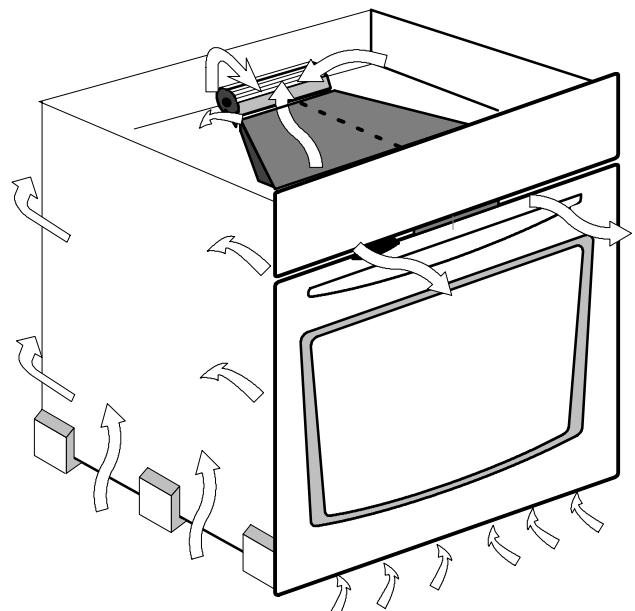
Kople ut dørsperren ved å løfte opp sperren og skyve den inn til den stopper.



Ventilasjon i ovnen

Ovnen har en kjølevifte som leder bort damp som dannes inne i selve stekeovnen, samt sørger for luftsirkulasjon rundt ovnen.

Viften starter når du velger en ovnsfunksjon. Den er termostatstyrt, noe som innebærer at den kan gå en stund etter at ovnen er slått av dersom ovnen har vært på i lengre tid og er blitt unormalt varm. Hvor lenge den kan gå, avhenger av hvor mye overskuddsvarme som er igjen i og rundt ovnen etter at den er slått av.

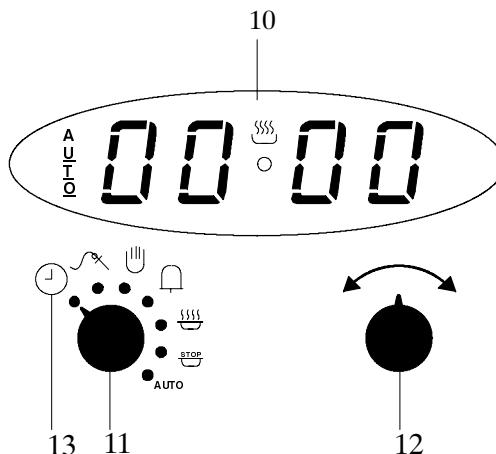


Før ovnen tas i bruk første gang

Stille inn klokken

Når ovnen er koblet til strømnettet, blinker ”00” og ”AUTO” til den elektroniske klocken (10). Før du kan bruke ovnen, må du stille inn riktig tid.

1. Still knapp 11 på symbol 13. Trykk på knappen for å aktivisere funksjonen.
 2. Vri innstillingssknappen 12 til høyre eller venstre inntil riktig tid vises i vinduet.
- 7 sekunder etter innstilt tid begynner klokken å gå.

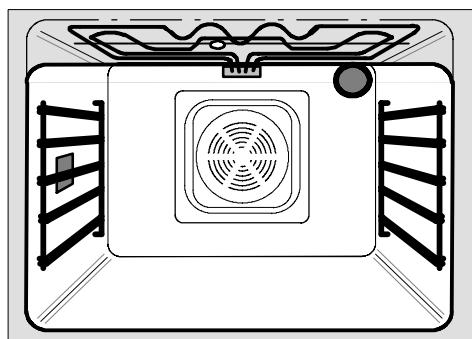


Vask før bruk

For å fjerne eventuelle spor og merker fra produksjonen, skal stekeovnen vaskes før bruk. Fjern også eventuelle klebelapper og beskyttelsesfolie.

Betjeningspanelet og døren vaskes med varmt vann og vaskemiddel og tørkes godt.

Stekeovnstilbehøret tas ut og vaskes. Vask også innerdøren og Clean-emaljen i stekeovnen med varmt vann. Deretter kan stekeovnsbelysningen tennes.



Brenne av ovnen

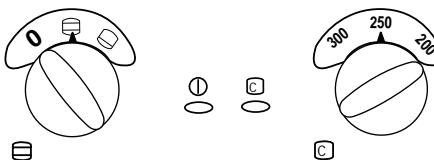
! Når du brenner av ovnen, må du holde små barn borte fra den fordi den blir svært varm.

Pass på at ovnen er tom og døren stengt. Luft godt ved hjelp av f.eks. kjøkkenviften, eller åpne vinduet.

Slik gjør du:

1. Vri funksjonsbryteren til stillingen for over-/undervarme.
2. Vri temperaturbryteren til 250 °C.
3. Ovnen skal være innkoplet i 60 minutter.
4. La ovnen avkjøles. Tørk av ovnen, stigene og døren med varmt vann og oppvaskmidel.
Tørk tørt.

Det oppstår en ubehagelig lukt på grunn av at små rester av olje etter produksjonen sitter igjen på elementene.



Slik bruker du klokkeautomatikken

Bortsett fra at den elektroniske klokken viser tid, har den følgende funksjoner:

- Signalur (12)
- Automatisk avslåing av valgt ovnsfunksjon etter innstilt tilberedningstid (13).
- Automatisk start og avslåing av valgt ovnsfunksjon og tilberedningstid (13 + 14).
- Steketermometer med automatisk utkobling av valgt ovnsfunkjon når innstilt kjøttemperatur er nådd (10).

For samtlige funksjoner gelder følgende:

- Vri knappen (7) og velg funksjon.
- Trykk inn knappen for å aktivere funksjonen.
- Innen 7 sekunder må det stilles inn en tid eller temperatur, hvis ikke må funksjonen aktiveres på nytt (trykk på knappen en gang til).

OBS! Hvis det blinker i vinduet, må riktig tid stilles inn på nytt. Deretter er ovnen klar til å brukes. Se under overskriften ”Før ovnen tas i bruk første gang”.

Endring av lydnivå på signalet

Signalet kan justeres med tre forskjellige lydnivåer.

Gjør slik:

- Vri innstillingsknappen (8) til venstre.
- Ved gjentatte vridninger endres lydnivået.

Lydnivået på signalet kan endres for samtlige funksjoner før funksjonen er aktivert.

Signalur/tidsur

Du kan stille inn en tid på inntil 23 timer og 59 minutter.

1. Still knapp 7 på symbol 12 og aktiver funksjonen (trykk på knappen).
2. Vri innstillingsknapp 8 til høyre og still inn ønsket tid. I vinduet tennes symbol 12. Etter 7 sekunder vises igjen riktig tid i vinduet.

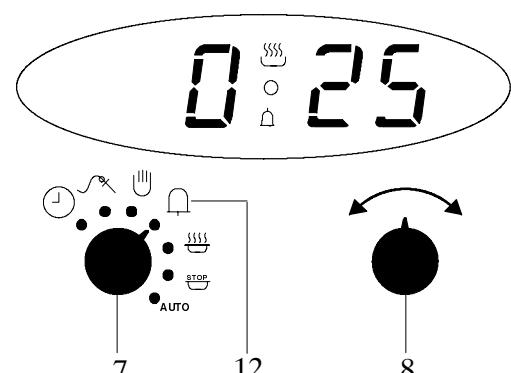
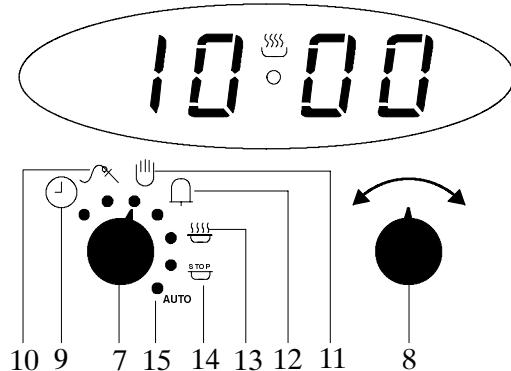
For å kontrollera innstilt tid:

- Trykk på knappen en gang til, og tiden vises i 7 sekunder.

For å avbryte innstilt tid:

- Trykk på knappen og vri innstillingsknappen til 0.00.

Når innstilt tid er slutt, høres det to korte signaler som gjentas i maks. 7 minutter. Klokkesymbolet slukker. Trykk på knappen og signalet slås av.



Automatisk avslåing av ovnen

Ovnens kan programmeres slik at den slås av etter en bestemt tilberedningstid.

Innstilling:

1. Still knapp 7 på symbol 13 og aktiver funksjonen (trykk på knappen).
 2. Vri innstillingsskapp 8 og still inn en tilberedningstid. Symbolet ”AUTO” tennes i vinduet. Etter 7 sekunder vises igjen riktig tid i vinduet.

For å kontrollere innstilt tid:

- Trykk på knappen en gang til, og tiden vises i 7 sekunder.

For å endre innstilt tid:

- Trykk på knappen og vri innstilingsknappen til ny tid

For å avbryte innstilt tid:

- Trykk på knappen, nullstill tiden og trykk på knappen en gang til. Vri deretter knappen til symbol 11.

Når tilberedningstiden er gått ut, høres det to korte signaler som gjentas i maks. 7 minutter. Symbolet ”koke-tid” slukker og ”auto” blinker, og belysningen i vinduet til bryteren slukker. Ovnen er slått av.

Avslåing av signalet:

- Trykk på knapp 7. Ovnen er fortsatt av og ”Auto” blinker

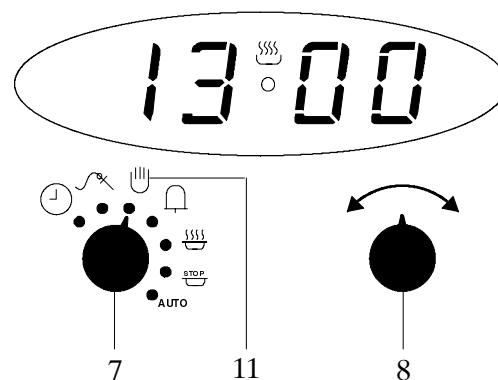
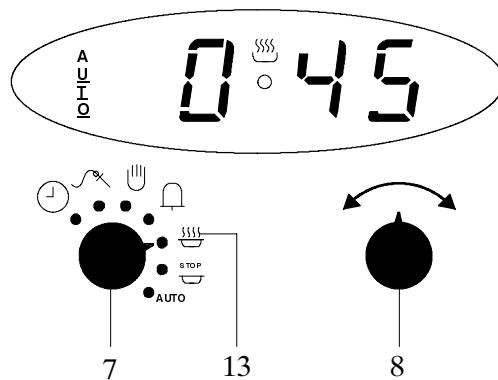
Avslåing av Auto-programmet:

- Vri knappen til symbol 11 og trykk på knappen. Ovnen koples på igjen.

OBS! Glem ikke å nullstille ovnens funksjonsbryter dersom du ikke skal bruke ovnen lenger.

Låsing av en automatisk funksjon

Ved å vri knapp 7 til "AUTO" kan det ikke skje noen ukontrollert endring av innstilt tid. For å kontrollere, endre eller avbryte må bryteren først vris tilbake til symbol 13.



Automatisk start og avslåing av ovnen

Ovnen kan forprogrammeres slik at den starter tilberedningen ved et senere tidspunkt. Du må kanskje utrette noe og vil ha maten klar når du kommer hjem.

Innstilling:

1. Still knapp 7 på symbol 13 og aktiver funksjonen (trykk på knappen).
2. Vri innstillingsknapp 8 og still inn en tilberedningstid. Symbolet "Auto" tennes i vinduet. Etter 7 sekunder vises igjen riktig tid i vinduet.
3. Still knapp 7 på symbol 14 og aktiver funksjonen (trykk på knappen).
4. Vri innstillingsknapp 8 og still inn den tiden på døgnet du vil ha maten klar. Symbolet "koketid" slukker i vinduet. Etter 7 sekunder vises igjen riktig tid i vinduet.
5. Velg ovnsfunksjon (varmluft passer best) og still inn ønsket ovnstemperatur.

For å kontrollere innstilt tid:

- Still knappen på symbol 13 alt. 14 og trykk. Tiden vises i 7 sekunder.

For å endre innstilt tid:

- Still knappen på symbol 13 alt. 14 og trykk. Vri innstillingsknappen til ny tid.

For å avbryte innstilt tid:

- Still knappen på symbol 13, trykk, nullstill tiden og trykk på knappen en gang til. "Auto" blinker og det høres et signal. Vri deretter knappen til symbol 11.

Når ovnen starter, tennes symbolet "koketid" og belysningen til bryteren.

Når tilberedningstiden er gått ut, høres det to korte signaler som gjentas i maks. 7 minutter. Symbolet "koketid" slukker og "Auto" blinker, og belysningen i vinduet til bryteren slukker. Ovnen er slått av.

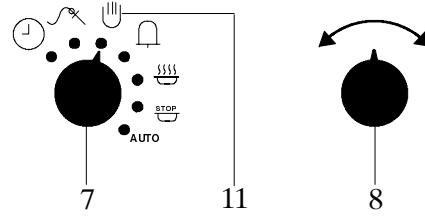
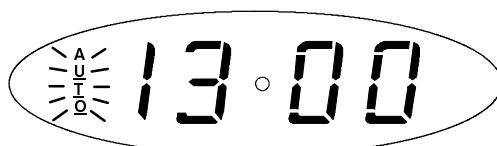
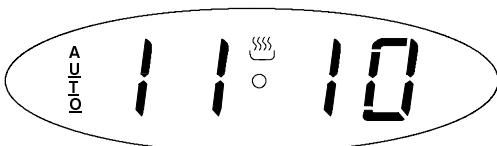
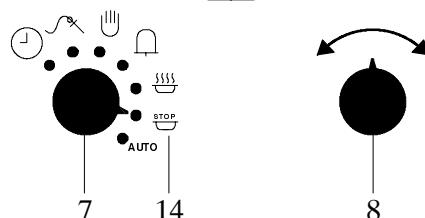
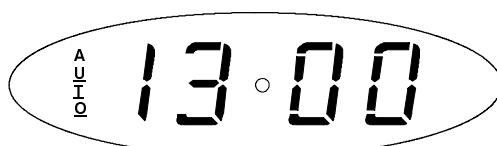
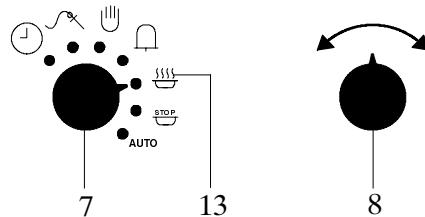
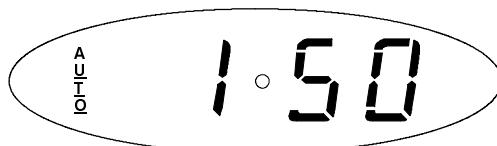
Avslåing av signalet:

- Trykk på knapp 7. Ovnen er fortsatt avslått og "Auto" blinker.

Avslåing av auto-programmet:

- Vri knappen til symbol 11 og trykk på knappen. Ovnen kopplas på igjen.

OBS! Glem ikke å nullstille ovnens funksjonsbryter dersom du ikke skal bruke ovnen lenger.



Steketermometer

Legg kjøttet i en ildfast form e.l. Stikk termometeret inn i kjøttet slik at spissen ligger midt i den tykkeste delen. Pass på at den ikke ligger mot ben eller noe fett.

Sett inn steken i nedre del av ovnen.

Innstilling:

1. Still knapp 7 på symbol 10.
2. Koble steketermometeret til uttaket i ovnen. Det høres et signal og steketermometerfunksjonen aktiveres. Til høyre i vinduet vises en forhånd-sinnstilt kjøttemperatur, og til venstre vises den temperaturen som kjøttet har.
3. Vri innstillingsknapp 8 og still inn ønsket kjøttemperatur (se anbefalinger i tabellen).

For å endre innstilt steketemperatur:

- Vri innstillingsknappen til ny temperatur.

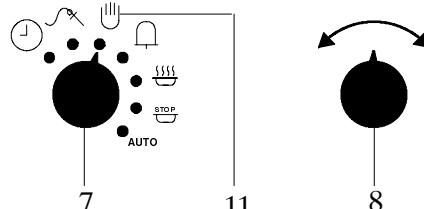
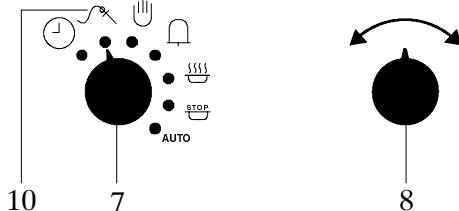
Når innstilt kjernetemperatur er oppnådd, høres to korte signaler. Bryterens belysning slukker og ovnen stenges av.

Avstenging av signalet:

- Vri knapp 7 til symbol 11. Ovnen er fortsatt avstengt og vil ikke slås på før termometeret er frakoblet uttaket i veggen.

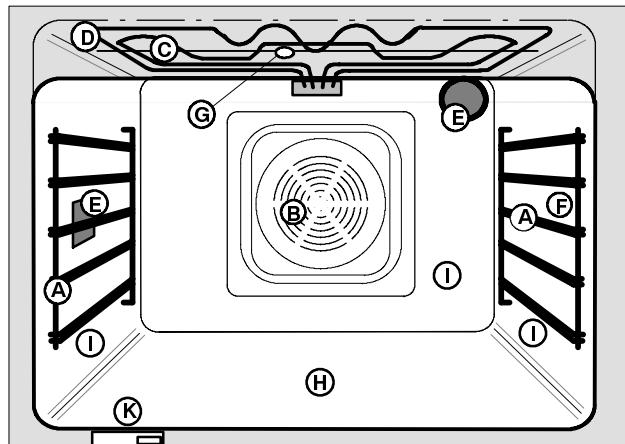
Ta snarest ut kjøttet ettersom temperaturen ellers vil fortsette å stige i kjøttet pga ettervarmen i ovnen.
(Noe vil kjernetemperaturen uansett stige da alle steker bør "hvile" noen minutter før oppskjæring. Ta hensyn til dette ved valg av kjernetemperatur.)

Obs! Glem ikke å nullstille ovnens funksjonsbryter hvis du ikke skal bruke ovnen mer.



Bli kjent med stekeovnen

- A Avtagbare ovnsstiger
- B Dekkplate foran varmluftsvifte og ringelement
- C Grillelement
- D Takelement (bunnelement ikke synlig)
- C+D Maks-grill
- E Ovnsbelysning
- F Uttak for steke termometer
- G Ventilåpning med selvrensende filter
- H Vanlig vaskbar emalje
- I Katalyseemalje
- K Merkeskilt



Tilbehør

! Bruk bare kokekar og former som tåler høye temperaturer, og som er beregnet på tilberedning i ovn. Se produsentens anbefalinger.

Følgende utstyr følger med ovnen:

- 1 Rist
- 2 Emaljerte stekebrett
- 1 Emaljert langpanne
- 2 Proffplater, dvs. silikonbelagte hullplater.
Spesielt beregnet for baking (brød, boller, o.l.)
og tørkning med varmluft. Glem ikke at det er hull i platene.
Bruk bakepapir hvis det er fare for at fett og fyll
eventuelt kan renne ned på bunnen av ovnen.
- 1 Steketermometer

Ovnsstiger

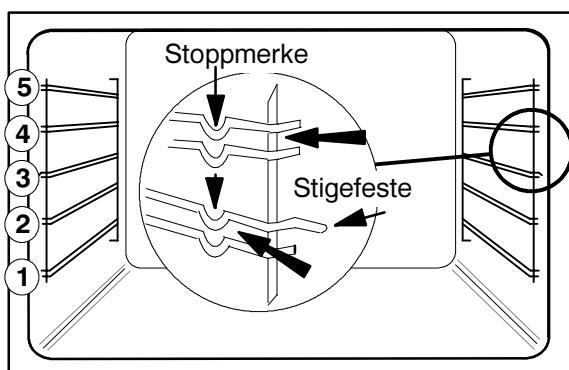
Stigene har 5 riller, med rille 1 lengst nede.

Viktig! Plasser brett/langpanne og rist slik illustrasjonen viser, så er de automatisk beskyttet mot å tippe.

Ovnsemalje

Katalyseemalje er porøs og har en viss selvrensende effekt. Smuss og fetssprut brenner delsiv bort ved en ovnstemperatur på over 200°C.

Glatt emalje er hardere slik at du kan skrape bort søl med f.eks. en stekespade.



Ovnens brytere

Funksjonsbryter

Denne bryteren kan vris både til venstre og høyre. Når en ovnsfunksjon velges, tennes belysningen i ovnen og funksjonskontroll-lampen.

OBS! Ovnen er ikke avslått før bryteren er nullstilt og belysningen er slukket.

Følgende ovnsfunksjoner kan velges:

0 Ovnen er avslått

 **Ovnsbelysning.** Lampen i ovnen tennes, men ingen elementer kan koples inn

 **Varmluft** = Ringelement og varmluftsvifte

 **Pizza/pai** = Varmluft og undervarme

 **Gratinering** = Maks-grill og varmluftsvifte (varmluftsgrilling)

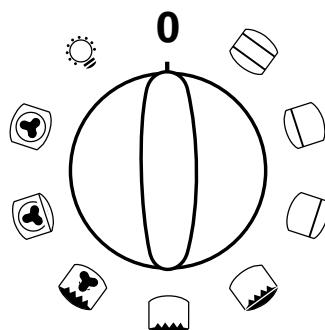
 **Min grill** = Det innvendige elementet i taket (grillelementet) er innkoplet

 **Maks grill** = Både grill- og takelement er innkoplet

 **Bare overvarme** = Takelement

 **Bare undervarme** = Bunnelement

 **Over-/undervarme** = Tak- og bunnelement



Temperaturbryter

Når du har valgt en ovnsfunksjon, tennes belysningen i vinduet. Bryteren kan bare vris mot høyre.

Du kan velge en ovnstemperatur fra 50 – 300 °C. Nullstill bryteren når ovnen ikke er i bruk.

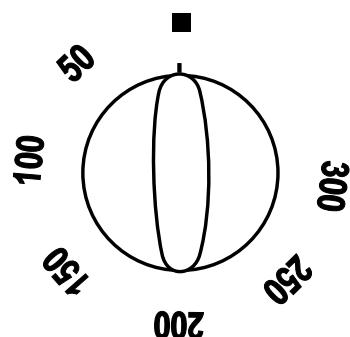
Funksjonskontroll-lampen

Funksjonskontroll-lampen lyser når stekeovn eller kokested er innkoplet. Lampen slukker når alle brytere står i ”AV”-posisjon.

Temperatur kontroll-lampen

Lampen lyser når en temperatur stilles inn, og slukes når temperaturen er oppnådd.

Under stekingen vil lampen tennes og slukkes, alt ettersom termostaten kopler elementene inn og ut for å holde den innstilte temperaturen.



Regulering av bryter

Alle bryterene har trinnløs effektinnstilling fra 0-9. Dette betyr at du alltid kan få nøyaktig den varme du trenger for den retten du skal tilberede. Du kan også bruke kokesonen til varmholding uten at maten så lett brenner seg fast.

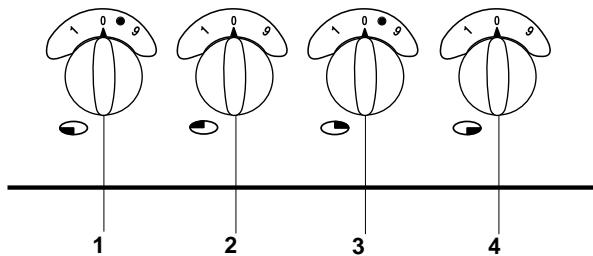
Vanligvis kan du koke opp på høyeste innstilling og deretter velge en lavere verdi. Etter en tid lærer du deg, avhengig av kokekar, mengde etc. å velge korrekt innstilling.

De fleste matvarer blir best hvis de får småkoke. Da bevares vitaminer og næringsemner, smak og konsistens. Ved steking er det viktig ikke å ha for høy temperatur. Brent fett gir dårlig smak og dårligere matkvalitet. I tabellen nedenfor finner du anbefalinger for forskjellige innstillinger.

| | |
|-----------------------------|-------|
| Holde varm | 1 - 2 |
| Syding | 2 - 4 |
| Koking, melkebaserte retter | 2 - 5 |
| Koking, vannbaserte retter | 3 - 7 |
| Steking | 7 - 9 |

Regulering av bryter nr 2 og 4

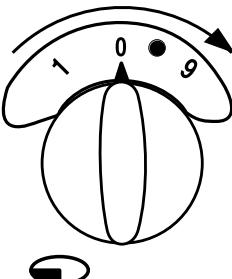
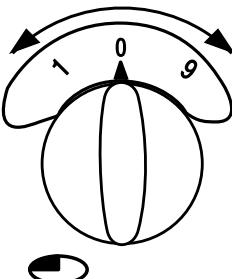
Disse bryterene kan dreies både til høyre og venstre.



Regulering av bryter nr 1 og 3

Disse bryterene kan bare dreies til høyre.

En koketopp uten dobbeltoner reguleres slik det er beskrevet for bryter 3 og 5, men bryteren kan ikke dreies forbi stoppunktet etter max-verdien, men må da dreies tilbake.



For koketopp med dobbeltoner

Den indre, lille sonen kobles inn og reguleres ved å dreie bryteren fra 0 - 9. Etter bruk nullstiller du ved å vri bryteren imot urviseren til 0. Slik gjør du når du vil bruke den store sonen: Ved å dreie bryteren fra 9 til max, høres et klikk. Dermed kobles den store sonen inn. Still så tilbake fra 9 til ønsket verdi. Etter bruk nullstiller du ved å vri bryteren imot urviseren til 0. Sonen går da automatisk tilbake til den minste størrelsen.

Slik bruker du:

- !** Ovnens blir varm ved bruk, hold derfor små barn under oppsikt.
Legg aldri aluminiumsfolie direkte i brunnen av ovnen. Emaljen kan skades p.g.a. overoppheeting.

Over- og undervarme

Tak- og bunnelement er koplet inn. Kan brukes til all matlaging og baking.

Velg en temperatur mellom 50 og 300 °C.

Resultatet kan påvirkes av innstilt temperatur, samt formenes materiale og farge. Lyse aluminiumsformer gir som regel lyst resultat, mens mørke former som regel kan gi et litt for mørkt resultat, dersom ikke temperaturen senkes med ca. 10-15 °C. Plasser alltid former på brett, ikke på rist.



Over- alt. undervarme



Kan brukes som alternativ til funksjonen over-/undervarme hvis det er behov for ekstra varme og bruning mot slutten av steketiden. Som separat funksjon når den bare opp til en ovnstemperatur på 180 °C, ettersom ovnseffekten er lav.



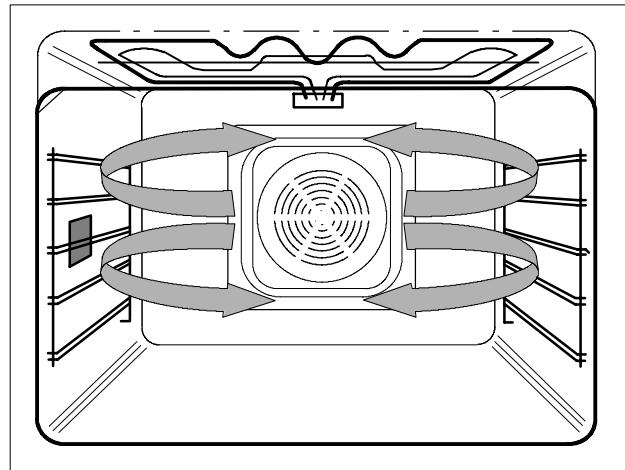
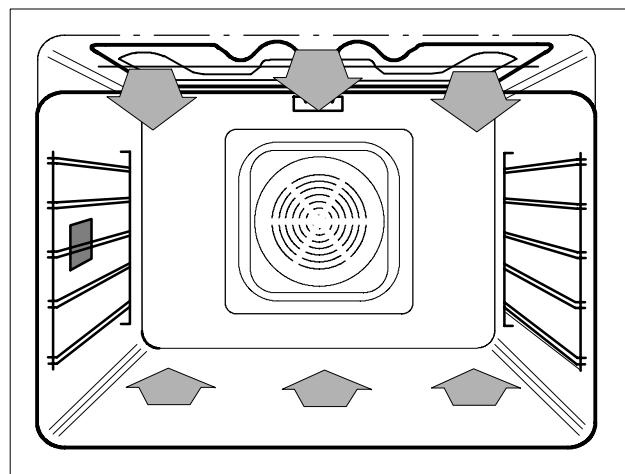
Varmluft

Den varme luften sirkulerer i ovnen. Matlaging og baking blir mer rasjonelt, ettersom to brett i ovnen samtidig gir kortere steketid totalt.

Plasser brettene slik at luften kan sirkulere, og gjærdeiger og sukkerbrød har plass til å heve seg under steking. Temperaturen skal være ca. 15-20 % lavere enn ved over-/undervarme. Ved baking bør ovnen være oppvarmet, men ved matlaging kan man starte med kald ovn.

Velg en temperatur mellom 50 og 225 °C.

OBS! Ved steking av bakverk som skal ha høy temperatur og kort steketid, anbefales ikke varmluft. En for høy ovnstemperatur gir ujevn brunning (se også under Tips og råd).





Pizza/pai

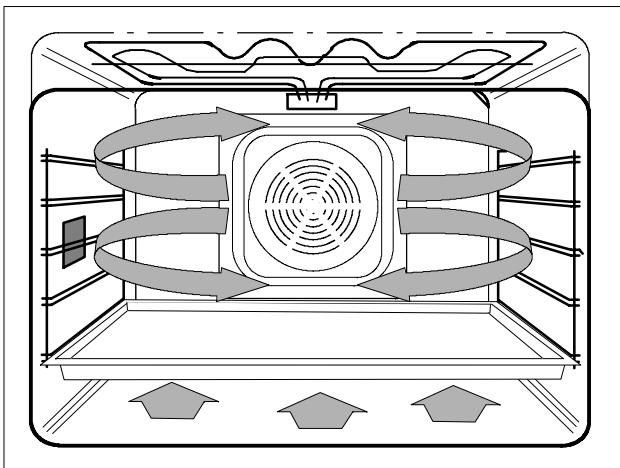
Passer til deiger som inneholder lite eller svært lite sukker, og retter/bakverk som inneholder frukt eller fuktig fyll, som f.eks. pizza.

Strålevarmen fra underelementet gir en sprø og gylen bunn.

Dersom du ønsker maksimal effekt av undervarmen, settes brettet/risten i rille 1.

Velg ca. 15-20 % lavere temperatur (varmluft). En dypfrys, ferdig pizza kan med fordel settes inn i kald ovn. Under oppvarmingen av ovnen tines pizaen skånsomt.

Når du benytter denne funksjonen, kan tilberedningen foregår på to brett/panner, men kun det nederste brettet påvirkes av den ekstra undervarmen.



Grilling



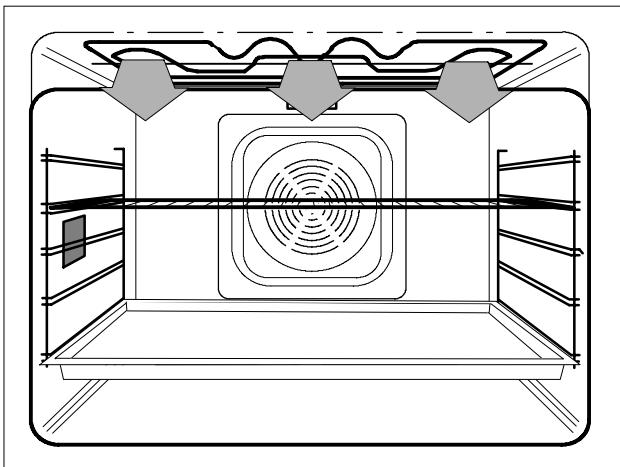
! Grill med ovnsdøren lukket og ha alltid oppsikt med ovnen under grilling.

Bruk funksjonen "Min-grill" når du griller mindre mengder, og "Maks-grill" når du griller store mengder eller rister mange skiver brød.

Størrelsen, marmoreringen (isprengt fett), formen, mengden og lagringstemperaturen på det du skal grille, påvirker tiden og resultatet.

Grillresultatet blir best dersom det som skal grilles, ikke tas direkte fra kjøleskapet. Sett alltid en foliekledd langpanne under risten, i rille 1 eller 2, for å samle opp fett o.l. Grillolje og/eller grillkrydder gir fin farge, men øker risikoen for brent overflate. Velg en grilltemperatur mellom 210 og 300 °C.

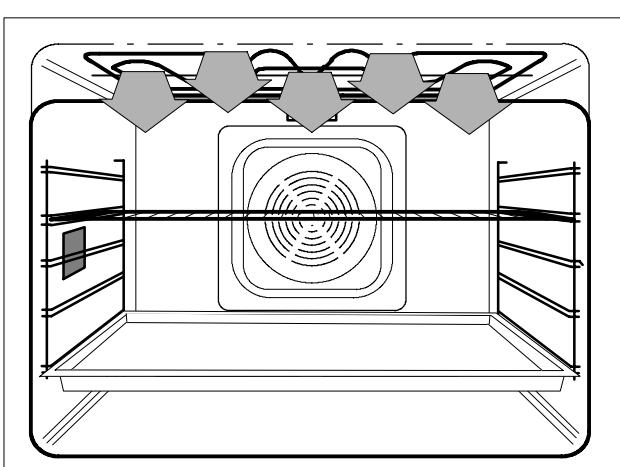
Begynn å grille etter 5 minutters oppvarming. Elementene skal være helt røde. Pass nøye på, og vend maten minst én gang. For lang grilltid gir tørr, smakløs og i verste fall brent mat.



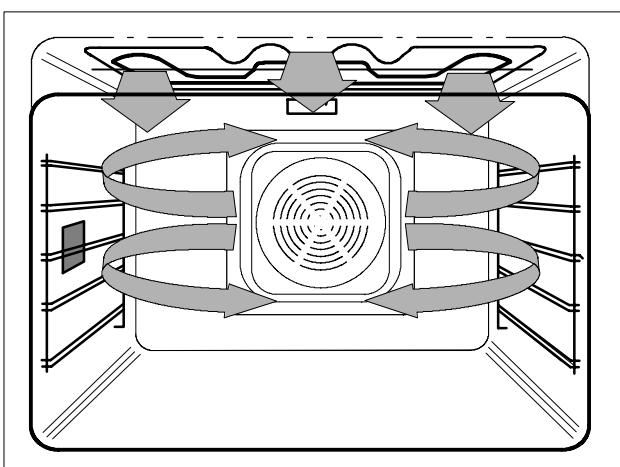
Gratinering



Grillelementet er innkoplet for å sette farge på maten, samtidig som viften gjør at den varme luften sirkulerer og varmer matretten. Utmerket å bruke til steking av ribbesvor e.l., som skal være brunet over det hele, gratenger og varme smørbrød.



Når denne funksjonen brukes til varmluftsgrilling av f.eks. hel kylling, må det settes en langpanne i rille 1. Temperaturen må ikke være for høy, noe som medfører at ovnen etter avsluttet grilling bør settes på 275 °C i ca. 5 minutter, slik at fetssprut brennes bort.



Tips og råd

Generelt om baking

Pass på å kontrollere steketiden når du tar i bruk en ny ovn. I mange eldre oppskrifter er den angitte ovnstemperaturen noe høy.

I dagens moderne ovner foregår stekingen ved lavere temperatur. Senk derfor temperaturen hvis steketiden er for kort. For høy temperatur gir et mer ujevn resultat.

Varmluft

Utnytt varmluften til å sette det som skal lages, i flere høyder samtidig. Du kan blande forskjellige retter, f.eks. forrett, hovedrett og dessert, så lenge de skal ha samme ovnstemperatur. Men tiden i ovnen kan variere for de forskjellige rettene.

Baking med varmluft

Bruning skjer når temperaturen i en overflate stiger og fukten forsvinner.

- Med varmluft blir bruningen annerledes. Den varme luften sirkulerer og påvirker overflatetemperaturen hele veien rundt. Ved bruning av f.eks. boller, kan sidene derfor få litt mer farge enn toppen.
- Boller/brød må ha fått tilstrekkelig hevetid. For dårlig heving av bollene gjør at de lett blir misformede under stekingen og får ujevn farge.
- Sett ikke bollene for tett på brettet. Hvis bollene står for nær hverandre og flyter sammen under stekingen, kan ikke luften sirkulere rundt bollene.
- Kontroller steketiden og ta ikke ut brettet for tidlig. Bruningen skjer fort og i ulik grad i begynnelsen av stekingen. Noen boller kan ha blitt brune, mens andre er lyse, men etter hvert skjer det en viss utjevning.
- Hvis ovnstemperaturen er for høy, blir bruningen ujevn, ytterkantene brente, brød never seg dårlig og sukkerbrød sprekker.
- Plasser helst brød/kaker i luftens retning, dvs. brødets/formens kortside mot døren.

Plassering av brett

- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| • 1 høyde (brett eller lav form) | Rille 2 eller 3 |
| • 1 høyde (høy form) | Rille 1 |
| • 2 høyder (brett) | Rille 1+3 eller 2+4 |
| • 2 høyder (lav form) | Rille 1+3 |
| • 3 høyder (brett) | Rille 1, 3 og 5 |

Se ytterligere anbefalinger i tabellene.

Generelt om stekebrett og langpanne

Disse kan slå seg dersom de utsettes for store temperatursvingninger og/eller dersom bakverk er ujevt fordelt. Oftest forsvinner skjevheten når brettet er avkjølt.

- Plassér ikke varme brett/langpanner på f.eks. en kald oppvaskbenk.
- Hell ikke f.eks. kald pannekakerøre i en varm langpanne.
- Det er bedre å steke f.eks. to runde brød på et brett, enn ett stort midt på brettet.
- En dypfryst pizza direkte fra fryseren medfører store spenninger i brettet, og derved risiko for skjevhet.

Steking

Å steke i ovn er enkelt og praktisk, både med over-/undervarme og varmluft. Velg en ildfast form med lav kant, hvor kjøttstykket akkurat får plass, så unngår du at eventuell stekesyj tørker inn og brenner seg fast.

Ved ovnssteking av stekerfisk o.l. dannes det som regel kraft. Bruk derfor et stort stekefat eller en langpanne, og vær forsiktig når du tar den ut. Ved å steke på lavere temperatur, beholdes mer av kjøtsaften i kjøttet samtidig som svinet blir mindre.

Hvis du bruker stekepose, svinet må du klippe hull i et hjørne på posen før den settes inn i ovnen. Du minsker da faren for å brenne deg på varm damp når du åpner posen.

Opptining

Velg varmluft. Ved opptining av kjøtt, fisk, glaserte eller fylte bakverk, f.eks. rullekake, skal temperaturbryteren være nullstilt.

Rist/brett kan settes i flere høyder hvis du har mye du skal tine. Tiden kan ikke angis, men prøv med en trepinne.

Opptining/varming

Velg varmluft og temperatur 200 °C. Maten tines i tildekte former. Hvis du bruker plastbeholdere, må du kontrollere at de tåler minst 200 °C. Plasser formene på ovnsristen på ett eller flere nivåer. Tiden varierer avhengig av mengde og type av mat. Når maten er fint, kan du med fordel bruke et steketermometer for å varme den til passende temperatur.

Tabeller

| Baking | Over-/undervarme | | | Varmluft | | | |
|---|------------------|-----------|-------------|----------|-----|---------|-------------|
| | Rille | Temp °C | Tid ca.min. | Rille | | Temp °C | Tid ca.min. |
| Brød | | | | | | | |
| Rundstykker | 2 - 3 | 210 - 220 | 8 - 12 | 2 | 1+4 | --- | 190 - 200 |
| Formloff ** | 1 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | 1+4 | --- | 180 - 190 |
| Mellomgrovtt brød | 2 | 190 - 210 | 30 - 40 | 2 | 1+4 | --- | 180 - 190 |
| Grovbrød | 1 - 2 | 180 - 200 | 45 - 65 | 2 | 1+4 | --- | 170 - 190 |
| Rugkake | 2 - 3 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | 1+4 | --- | 190 - 200 |
| Hvetebro | | | | | | | |
| Boller | 2 - 3 | 210 - 220 | 8 - 10 | 2 - 3 | 2+4 | --- | 190 - 200 |
| Stenger, kringler | 2 | 190 - 200 | 18 - 25 | 2 | 1+4 | --- | 180 - 190 |
| Myke kaker | | | | | | | |
| Muffins | 3 | 190 - 200 | 12 - 15 | 2 - 3 | 2+4 | --- | 180 - 190 |
| Rullekake | 2 - 3 | 220 - 230 | 6 - 8 | --- | --- | --- | --- |
| Kakebunn | 2 | 180 - 190 | 30 - 40 | 2 - 3 | 1+4 | --- | 170 - 180 |
| Myk kake med lite fett** | 1 - 2 | 180 - 200 | 35 - 45 | 2 - 3 | 1+4 | --- | 170 - 180 |
| Myk kake med mye fett** | 1 - 2 | 170 - 180 | 50 - 60 | 2 - 3 | 1+4 | --- | 160 - 170 |
| Småkaker | | | | | | | |
| Mørdeigskaker | 3 | 170 - 190 | 8 - 15 | 2 - 3 | 2+4 | 1+3+5 | 160 - 180 |
| Butterdeigskaker | 3 | 190 - 210 | 6 - 10 | 2 - 3 | 2+4 | 1+3+5 | 200 - 215 |
| Pepperkaker | 3 | 180 - 190 | 5 - 8 | 2 - 3 | 2+4 | 1+3+5 | 170 - 180 |
| Marengser | 3 | 80 - 100 | 50 - 60 | 2 - 3 | 2+4 | --- | 80 - 100 |
| Når du bruker langpannen, bør den plasseres i det høyeste anbefalte rillen, siden den er dypere enn et stekebrett. | | | | | | | |
| * Å bake med varmluft er annerledes enn å bake med over-/undervarme. Det blir bl.a. en helt annen bruning. Les mer om varmluft i avsnittet "Tips og råd". | | | | | | | |
| **Hvis du bruker mørk bakeform, må den alltid plasseres på rist og i rille 2. Velg temperatur 160 - 180 °C. | | | | | | | |

| Ovnretter | Over-/undervarme | | | Varmluft | | |
|---|------------------|-----------|-------------|----------|---------|-------------|
| | Rille | Temp °C | Tid ca.min. | Rille | Temp °C | Tid ca.min. |
| Omelett, eggstand | 2 | 160 - 170 | 35 - 45 | | 1+4 | 150 - 160 |
| Suffleer | 2 | 180 - 190 | 30 - 50 | | --- | --- |
| Ovnspannekake | 2 | 200 - 210 | 20 - 25 | | 1+4 | 190 - 200 |
| Gratenger | 2 | 190 - 210 | 30 - 50 | | 1+4 | 175 - 200 |
| Steking av hel fisk, ca. 1 kg | 2 | 200 - 225 | 20 - 30 | | 3 | 185 - 210 |
| Koking av fisk uten folie | 2 | 100 | 50 - 70 | | 1+4 | 100 |
| Koking av fisk med folie | 2 | 200 | 30 - 50 | | 1+4 | 185 |
| Når du steker eller koker fisk i ovnen, avhenger tilberedningstiden av fiskens ryggtynnhet. Jo tykkere fisk, desto lengre tid. Fisken er ferdig når fiskekjøttet er hvitt og ugjennomsiktig. Prøv med en gaffel ved ryggen. | | | | | | |

| Steking | Over-/undervarme | | | Varmluft | | | Veil. innv. temp. i. kjøtt °C |
|-----------------------------------|------------------|-------------|----------------------------|----------|---------|----------------------------|--|
| Type kjøtt | Rille | Temp. 5C | Ca.tid, min for 1 kg | Rille | Temp °C | Ca.tid, min for 1 kg | |
| Roastbiff | 1 - 2 | 125 | 75 - 85 | 2 | 120 | 75 - 85 | 55 - 60 |
| Oksekjøtt, rosa | 1 - 2 | 125 | 90 - 120 | 2 | 120 | 90 - 120 | 65 |
| Oksestek, gjennomstekt | 1 - 2 | 125 | 100 - 130 | 2 | 120 | 100 - 130 | 70 - 75 |
| Skinkestek | 1 | 170 | 90 - 105 | 2 | 160 | 90 - 105 | 80 |
| Carré med ben | 1 | 170 | 105 | 2 | 160 | 105 | 85 |
| Ribbe, tykk | 2 | 175 | 90 | 1+4 | 165 | 90 | --- |
| Letsaltet skinke i folie | 2 | 170 | 60 - 70 | 2 | 160 | 60 - 70 | 73 - 75 |
| Lamme-/kalvestek, rosa | 2 | 170 | 90 | 2 | 160 | 90 | 70 |
| Lamme-/kalvestek, gjennomstekt | 1 | 170 | 105 | 2 | 160 | 105 | 75 |

Bruk en ildfast form som passer til størrelsen på kjøttet eller fisken, så slipper du fastbrent stekesjy.

Bruk steketermometer når du steker kjøtt, så får du alltid den gjennomstekingen du ønsker.

Pass på at spissen på steketermometeret ligger midt i kjøttstykket, og ikke inni fett eller mot ben.

| Gratinering | | Rille | Temp. °C |
|---|--|---|-----------------|
| Varme smørbrød | | 3 - 4 | 200 - 225 |
| Gratenger, bruning | | 2 - 3 | 200 - 210 |
| Juleskinke, griljering | | 1 - 2 | 185 - 200 |
| Steking av rundstykker, småbrød o.l. med kort steketid, ca. 4-6 min. | | Brett i rille 2, legg inn brødene på brettet under steking | 225 - 250 |
| Kylling (900-1000 g) | | I rille 2 med langpanne under. Tid: 45-50 min. Snu etter 25 min. | 160 |

| Grilling | | Rille | Temp °C | Ca min, side 1 | Ca min, side 2 |
|-------------------------------|--|--------------|----------------|-----------------------|-----------------------|
| Koteletter, 4 stk, ca. 1,5 cm | | 5 | 275 | 10 - 12 | 8 - 10 |
| Biffer, 3-4 stk, ca. 1,5 cm | | 5 | 275 | 6 - 8 | 4 - 6 |
| Halve kyllinger, 2 stk. | | 4 | 250 | 14 - 16 | 12 - 14 |
| Grillpølser, 6 stk. | | 5 | 250 | 6 - 8 | 4 - 6 |
| Ristet brød | | 5 | 250 | 1 - 2 | ½ - 1 |

Ovnsdøren skal være lukket under grillingen. Langpannen settes i nederste rille for å samle opp evt. fett eller kjøottsåft. Legg gjerne aluminiumsfolie i langpannen, så sparar du oppvask.

Grilltiden varierer avhengig av mengde og tykkelse på det som grilles. Tykkere biffer eller koteletter grilles i rille 4 og risten vendes opp ned.

Øk tiden ved grilling av større mengder og når Maks-grillen benyttes.

| Pizza/pai | | Rille | Temp. °C | Ca. tid, min |
|------------------------------|--|--------------|-----------------|---------------------|
| Spinat og ostpai | | 1 - 2 | 180 | 40 - 50 |
| Mazarin, fruktpai | | 1 - 2 | 170 | 35 - 45 |
| Pizza i langpanne | | 2 | 200 | 18 - 20 |
| Pizza, rund på brett | | 2 | 210 | 10 - 12 |
| Pan-pizza, stekt i rund form | | 2 | 210 | 16 - 20 |
| Pitabrød | | 2 - 3 | 240 | 6 - 8 |

Plasser ovnsfast glass- eller keramikkform samt mørk paiform på rist. Pai behøver ikke forvarmes.

Vedlikehold og rengjøring

Ovnsemalje

Katalyseemalje er porøs og har en viss selvrensende effekt. Smuss og fettsprut brennes delvis bort ved en ovnstemperatur på over 200 °C.

Glatt emalje er hardere, slik at du kan skrape bort sør med f.eks. en stekespade.

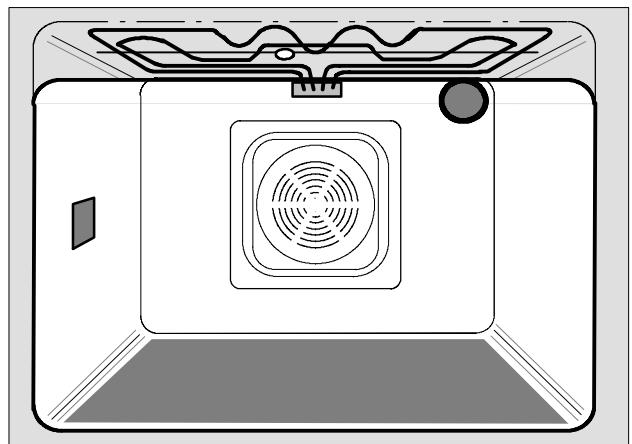
Glatt emalje

Ovnsbunnen har en spesiell glatt og hard emalje, "Clean"-emalje, som forenkler rengjøringen.

Tørk av ovnen etter bruk, mens den fortsatt er varm, med en fuktig klut og oppvaskmiddel.

Gjør slik dersom ovnen er svært tilslølt:

1. Løsne sør eller overkok som sitter fast i ovnsbunnen, med f.eks. en stekespade.
2. Stryk ut såpe, gjerne flytende, med en svamp i ovnen.
3. Lukk døren. Sett ovnen på 100 °C og over-/undervarme i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er avkjølt vaskes den med rent vann. Tørk tørt.



Katalyseemalje

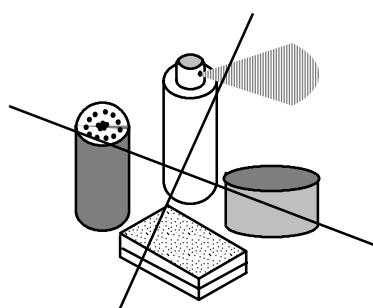
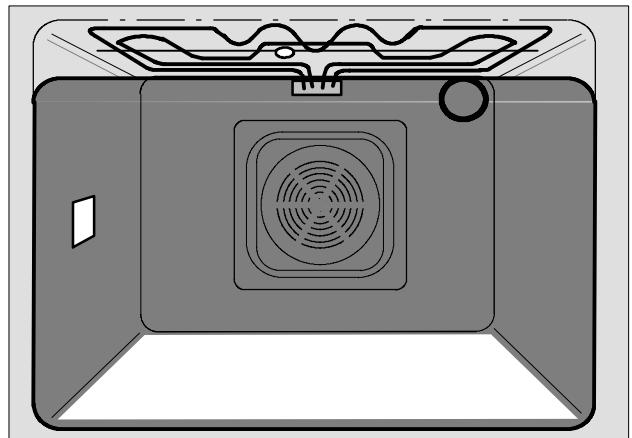
I de andre delene av ovnen er det katalyseemalje. Den har en selvrensende effekt som forenkler rengjøringen.

Smuss på emaljen brennes delvis bort under bruk. Hvis emaljen får flekker, brenner du ut ovnen på høyeste temperatur med over-/undervarme i 30-60 minutter.

Vanskelige flekker av f.eks. fett eller sør kan du fjerne slik:

1. Påfør emaljen med en blanding av såpe og varmt vann. Bruk en nylonbørste til fettflekker o.l. La det stå en time.
2. Sett deretter på over-/undervarme samt høyeste temperatur.
3. Slå av ovnen etter 2 timer.
4. Når ovnen er avkjølt, vaskes den med rent vann. Eventuelt må du kanskje gni forsiktig med nylonbørsten. Tørk tørt.

! Bruk aldri ovnsrens eller skarpe gjenstander på katalyseemaljen. Overflaten kan bli skadet.

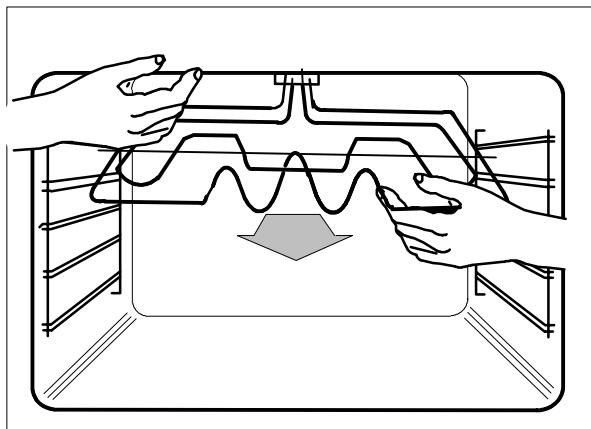


Taket i ovnen

For å gjøre det enklere å rengjøre ovnstaket kan dette elementet felles et stykke ned.

- !** Ut fra sikkerhetshensyn må ovnen først koples ut. Trekk ut stikkontakten eller ta ut sikringen.

Sett tomlene mot ovnens overkant og ta tak i elementet. Trekk det utover til det løsner fra festet. Før elementet forsiktig ned og gjør rent taket. Tørk tørt før du skyver elementet tilbake og trykker det ordentlig på plass i festet igjen.



Ovnens utstyr

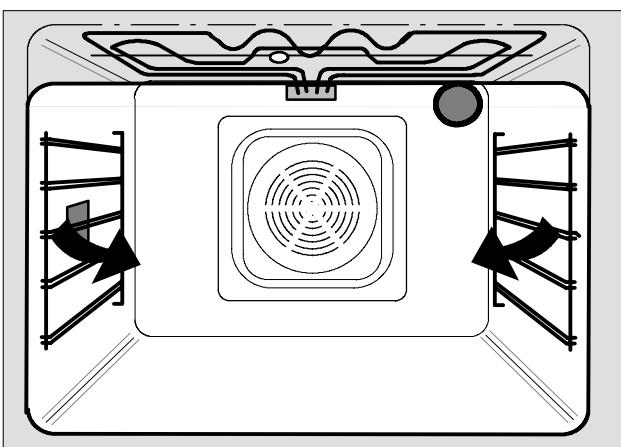
Løsne stigene ved å dra dem mot midten av ovnen til de løsner fra festet. De kan vaskes i oppvaskmaskinen. Hvis de er svært tilsølte, bør de ligge i bløt og deretter rengjøres med stålull.

Stigene monteres igjen ved først å hake dem fast, og deretter trykke dem inn på plass igjen.

Emaljerte brett og langpanner rengjøres etter bruk med hushodningspapir og eventuelt en skrape for keramikkopp. De kan også vaskes for hånd ved behov.

Proffsplaten (hullplaten) rengjøres bare ved behov ved hjelp av varmt vann og et mildt oppvaskmiddel. Bruk aldri skrape eller lignende som kan ripe eller skade den behandelte overflaten.

Risten kan vaskes i oppvaskmaskinen, men hvis den er svært tilsølt, bør den først ligge i bløt og deretter rengjøres med stålull.



Panel og front

- !** Bruk aldri skuremiddel eller ripende rengjøringsmiddel som kan skade overflaten.

Rengjør overflatene med en ren klut, varmt vann og litt oppvaskmiddel.

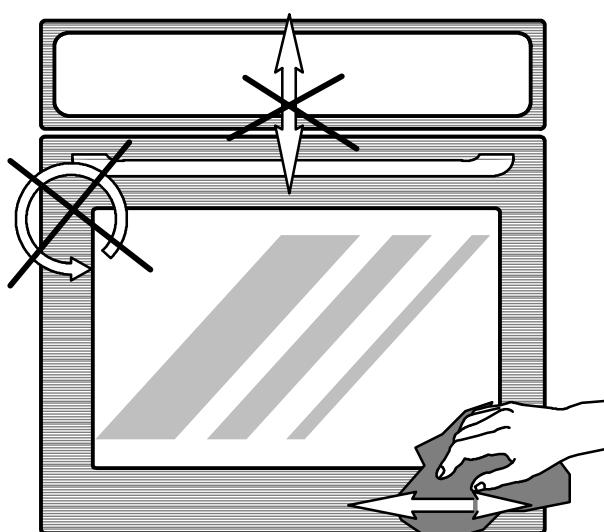
Etter rengjøringen tørkes de tørre med en myk, ren klut.

Ovn med rustfritt panel og dør

- !** All rengjøring avtørking og polering må skje i den rustfrie ytterstrukturens retning (fine horisontale linjer), for ikke å skade yttersiden/overflaten.

Benytt rengjøringsmiddel tilpasset rustfri overflate og følg bruksanvisningen nøyne.

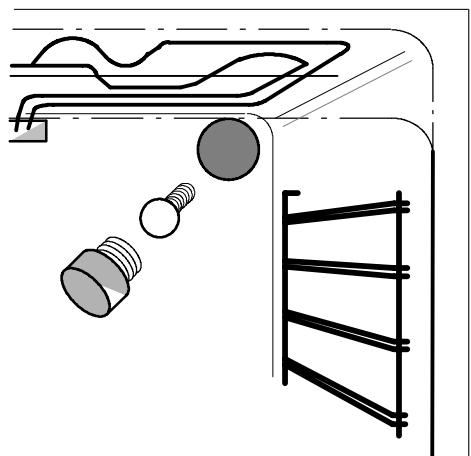
Ingen ripende midler eller svamper må brukes. Bruk myk klut, og tørk av overflaten med rent vann og poler med en tørr klut.



Skifte ovnslampe



Ut fra sikkerhetshensyn må ovnen fra koples først. Trekk ut stikkontakten eller ta ut sikringen. Kontroller også at ovnen ikke er varm.

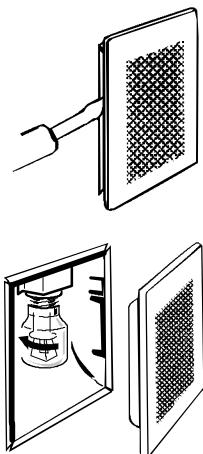


Lampe bakvegg:

1. Skru av beskyttelsesglasset.
2. Skru ut den ødelagte lyspæren.
3. Sett inn en ny ovnslampe merket 230–240 V, 25 W, 300 5C, med E14-sokkel.
4. Skru beskyttelsesglasset på plass igjen.

Lampe sidevegg:

1. Løsne lampeglasset forsiktig ved å stikke inn f.eks. en flat skrutrekker mellom lampeglasset og ovnsveggen.
2. Skru ut den ødelagte lyspæren.
3. Sett inn en ny ovnslampe merket 230–240 V, 25 W, 300 5C, med E14-sokkel.
4. Sett på beskyttelsesglasset igjen.



Hvis ovnen ikke virker

Praktiske problemer

Kontroller i tabellen for å finne årsak og hva du selv kan gjøre.

| Type feil | Årsak | Tiltak |
|--|--|---|
| Brød, gjærbakst og myke kaker blir flate | <p>For lav temperatur i ovnen fører til at bakverket hever seg for mye, og deretter faller sammen og blir flatt.</p> <p>Gjærdeig har ikke fått heve skikkelig. For lang hevingstid etter utbaking gir et flatt resultat.</p> <p>For lite gjær eller bakepulver.</p> <p>For varm fett-/væskeblanding ødelegger virkningen av gjæren/bakepulveret.</p> | <p>Kontroller innstilt temperatur mot anbefalinger i tabell eller oppskrift.</p> <p>Gjærdeig må heve på et trekkfritt sted i romtemperatur. Ved et lett trykk på deigen skal fordypningen forsvinne igjen.</p> <p>Kontroller i oppskriften at du bruker riktig mengde.</p> <p>Kontroller alltid temperaturen på væsken før du tilsetter den. For fersk gjær 37 °C. For tørrgjær 45–50 °C.</p> |
| Brød, gjærbakst og myke kaker blir tørre. | <p>For liten væskemengde, for mye mel eller feil melsort kan gi tørt brød.</p> <p>For lav temperatur i ovnen gjør at bakverket måstå inne for lenge for å bli ferdig, og det blir dermed tørt.</p> | <p>Kontroller i oppskriften at du har brukt riktig melsort og riktig mel-/væskemengde.</p> <p>Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.</p> |
| Bakverk/matretter blir for mørke eller ujevnt stekt. | <p>Ved for høy temperatur i ovnen blir bakverket/matretten for mørk før den er ferdig.</p> <p>For høyt plassert bakverk/matrett ved vanlig varme gir for mye overvarme, og det motsatte ved plassering for lavt i ovnen.</p> <p>Plassering i feil rille ved varmluft gjør at luften ikke kan sirkulere riktig.</p> <p>Temperaturen skal være ca. 15–20 % lavere ved varmluft enn ved over-/undervarme. OBS! Ved varmluft kan bruningen bli litt ujevn.</p> | <p>Kontroller at du har stilt inn riktig temperatur.</p> <p>Kontroller i tabell eller oppskrift at du har valgt riktig plassering.</p> <p>Kontroller i tabellen at du har valgt plassering i riktig rille.</p> <p>Kontroller at du har valgt riktig temperatur.</p> |
| Bakverk/matretter blir lyse. | <p>Aluminiumsfolie i bunnen av ovnen hindrer undervarmen og kan dessuten skade emaljen.</p> <p>Lyse bakeformer gir lysere kaker enn mørke former.</p> <p>Ovnstemperaturen er for lav.</p> | <p>Kontroller at du ikke har aluminiumsfolie i bunnen av ovnen.</p> <p>Bytt eventuelt til mørkere former. Sett formen på stekebrettet.</p> <p>Kontroller innstilt temperatur.</p> |

Tekniske problemer

Utfør ingen inngrep i ovnen som kan føre til skade på personer eller produkter. Kontroller i tabellen for å finne årsak og hva du selv kan gjøre.

| Type feil | Årsak | Tiltak |
|---|--|--|
| Ovnen virker ikke, helt eller delvis. | Har ledningen til ovnen stikkontakt? | Kontroller at støpselet sitter skikkelig på plass. |
| | Er sikringen(e) hele? Er fargebrikken løs? | Skift ut ødelagt sikring. |
| | Finnes det jordfeilbryter i huset? | Kontroller at den er slått på. |
| Ovnslampen virker ikke. Klokken blinker ikke 00. | Er lyspæreten hel? Har det vært strømbrudd? | Skifte ut ødelagt lyspære. Still inn en my tid. |

Service og reservedeler

Før service kontaktes. Les gjennom bruksanvisningen og følg rådene og anvisningene som finnes i avsnittet **"Hvis ovnen ikke virker"**, for å forsikre deg om at du ikke kan gjøre noe med feilen på egen hånd.

Dersom du tilkaller service for å rette på problemer som finnes på denne listen, kan du risikere å måtte dekke kostnadene selv.

Dette gjelder også om du har brukt produktet til andre ting enn det er beregnet på.

Service og reparasjon må utføres av vår sentrale serviceavdeling eller av våre servicekontakter rundt om i landet. Bruk kun reservedeler som forhandles av disse. Se også NEL's leveringsbetingelser.

Oppgi produktets modellbetegnelse, produkt- og serienummer, som du finner på merkeplaten.

Mod. _____

PROD. NR. _____

SER. NR. _____

Kjøpsdato _____

Leveringsbetingelser

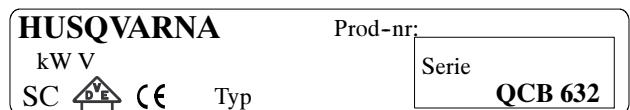
I Norge gjelder "NEL's leveringsbetingelser ved salg av elektriske husholdningsapparater".

Husk å ta vare på kvitteringen.

Service / Deler / Sentralverksted

**Electrolux Household
Appliances A/S**
Vollebekkvn. 2
Postboks 215 Økern
0510 Oslo

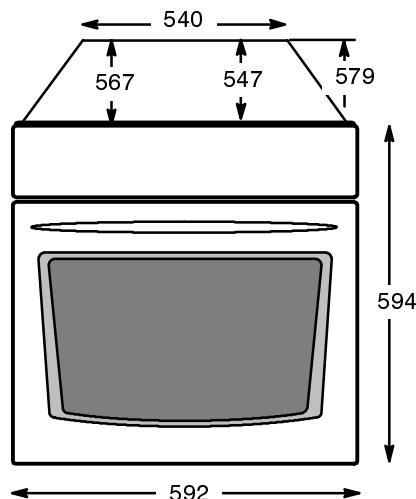
Tlf: 22 72 58 00
Fax: 22 64 17 74



Tekniske data QCB 632

Ovnens ytre mål

| | |
|--------------------|--------------|
| Bredde | 592 / 540 mm |
| Høyde | 594 / 579 mm |
| Dybde | 567 / 547 mm |
| Dybde med åpen dør | 100,9 mm |

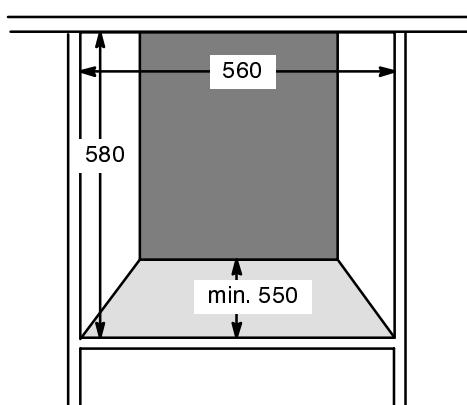


Ovnens indre mål

| | |
|------------|---------|
| Bredde | 408 mm |
| Høyde | 310 mm |
| Dybde | 406 mm |
| Volum | 51,0 l |
| Vekt netto | 37,0 kg |

Innbyggningsmål

| | |
|--------|--------|
| Bredde | 560 mm |
| Høyde | 580 mm |
| Dybde | 550 mm |



Effekt:

| | |
|------------------|--------|
| Overvarme | 1000 W |
| Undervarme | 1000 W |
| Over-/undervarme | 2000 W |
| Varmluft | 2400 W |
| Min-grill | 1900 W |
| Maks-grill | 2900 W |
| Gratinering | 1900 W |
| Pizza/pai | 3400 W |

| | |
|-----------------------|----------|
| Ovnslampe | 2 x 25 W |
| Motor: varmluftsvifte | 35 W |
| Motor: kjølevifte | 16 W |
| Total effekt | 11000 W |
| Spenning | 230 V |



Dette apparatet oppfyller kraven
i EU-direktivet
73/23/EEC, 89/336/EEC, 93/68/EEC

Installasjon

Transportskader

Kontroller at ovnen ikke har skader. Transportskader må straks meldes til den som har ansvaret for transporten, se fraktseddelen.

Innbygging av ovnen

Ovnen er beregnet på å bygges inn i et tilpasset innbyggingsskap.

Kontroller at skapets mål stemmer.

Fastmontering av ovnen

Det er viktig at ovnen skrus fast til innbyggingsskapets sider, slik at den står støtt og ikke tipper når den brukes. Bruk de vedlagte treskruene og pass på at skruene går skikkelig inn i sidene på skapet (se figur).

Elektrisk tilkopling

! Inngrep i ovnen må kun utføres av kvalifisert fagmann. Arbeid utført av person uten tilstrekkelige kunnskaper kan skade ovnens funksjoner, og føre til skade på personer eller eiendom.

Ovnen skal koples til 230 V, 50 Hz, min. 20 A.

Elementspenning: 230 V.

All elektrisk installasjon skal utføres i samsvar med gjeldende lokale bestemmelser. Se kopplingsskjemaet som finnes ved siden av koplingsstykket på baksiden av ovnen.

Følgende ledningstyper er godkjent for tilkopling av denne ovnen: H05VV-F eller bedre.

! Strømtilkopling skal ikke plasseres bak ovnen, men bør plasseres under ovnen i skapet eller i sideskapet slik at støpselet er lett tilgjengelig.

Tilkobling av koketoppen

På ovnens underside finnes to 14-polige kontakter for tilkobling av koketoppens kontakter.

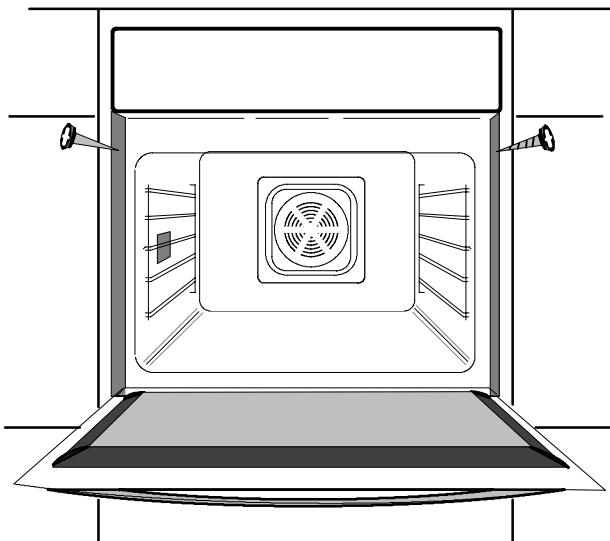
Vær nøyne med å koble disse i henhold til bildet.

Emballasje



Alt innpakningsmateriale kan gjenvinnes. Treemballasjen er av ubehandlet treverk, og plast og støtdempende materialer er merket.

Kontakt kommunale myndigheter hvis du ikke vet hvor materialet kan kastes.



| | | | | | |
|----|----|----|---|----|---------------|
| L1 | L2 | L3 | N | PE | 400V3N ~ 50Hz |
| L1 | L2 | | N | PE | 400V2N ~ 50Hz |
| | | | N | PE | 230V ~ 50Hz |



Husqvarna Hushållprodukter, **561 83 Husqvarna**

email: info.domestic@husqvarna.se www.husqvarna.se

Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab HUSQVARNA, PL 185, **00511 Helsinki**, Puh: (09) 396 11

Husqvarna, Postboks 215 Økern, **0510 Oslo**, Tlf: 22 63 55 60, Fax: 22 63 55 99

email: husqvarna@ehn.no, internet: www.ehn.no/husqvarna

Husqvarna Husholdningsapparater, En del af Electrolux Hvidevareselskaber A/S, Lundoftevej 160,
2800 Lyngby, Tel.: 45 88 70 77